



Jamaicaanse curry met gehakt en kokos

op basmatirijst met groente-bonenmix



ca. 25min



2 personen

Vandaag serveer je een gerecht geïnspireerd op de Jamaicaanse keuken. Deze curry met varkensgehakt en kokos is kleurrijk en ontzettend rijk aan smaken: gember, knoflook, ras el hanout, curry madras en nog meer. En het mooiste is dat alles perfect bij elkaar past: ieder ingrediënt brengt het beste in alle andere naar voren. Genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 stukje verse gember
- 1 tomaat
- 150g basmatirijst
- 1x Mexicaanse groentemix
- 1 zakje knoflookplakjes
- 1 zakje ras el hanout
- 1x curry-madraskruiden ¹⁰
- 250g varkensgehakt
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje kokosrasp

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 995kcal, vet 49.0g, koolhydraten 97.7g, eiwit 36.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 375ml water aan de kook in een waterkoker. Pel, halveer en hak het **sjalotje** grof. Schil de **gember** en rasp grof. Snijd de **tomaat** in blokjes. Was de **rijst** grondig in een zeef.



2. Rijst koken

Verhit een middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **groentemix** met 1/2tl zout ca. 2min. Voeg de **rijst** met 300ml gekookt water en een flinke snuf zout toe. Leg een deksel op de pan, draai het vuur helemaal laag en laat het geheel 10-12min koken tot het water opgezogen en de **rijst** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



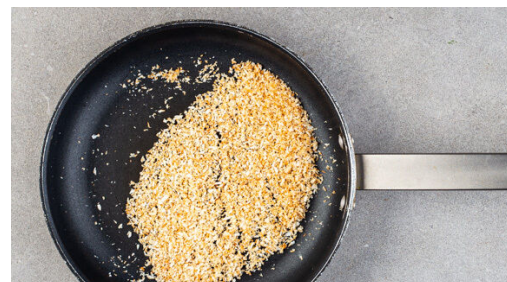
3. Curry opzetten

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **sjalot**, **gember**, de **helft van de knoflookplakjes**, **3/4e van de ras el hanout (of meer naar smaak)**, de **currykruiden**, 1/2tl zout en een snuf peper toe. Roer goed door en bak ca. 2min.



4. Curry koken

Voeg het **gehakt**, de **tomaat** en de **helft van de tomatenpuree** toe en bak het **gehakt** in ca. 4min goudbruin. Giet de laatste 75ml heet water in de pan, breng aan de kook en laat 3-4min op laag vuur sudderen, tot het grootste gedeelte van de vloeistof is verdampt.



5. Kokosrasp roosteren

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **kokosrasp** in 1-2min goudbruin.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **groenterijst** en de **curry** over de borden en bestrooi met de **kokosrasp**.